



LA FORAIN

Résidence touristique dans les Vosges

Sélection Terroir et Partage



Une formule 2026

Exclusive pour partager un moment convivial entouré de ses proches

Valable sur la résidence la Forain de mai à septembre et

sur la résidence le Clos Malpré de octobre à avril

Cocktail

Notre équipe de service se tient à votre disposition
à partir de 18h30 pour votre cocktail

Forfait



20 cl de boisson alcoolisée
15 cl de boisson soft

Grignotage salé
Réductions selon votre choix
hors supplément

<u>Forfait pour votre cocktail</u>	<u>4 pièces 45 min</u> <u>À partir de 19h00</u>	<u>8 pièces 1h30 min</u> <u>À partir de 18h30</u>
Kir au vin blanc	13 €	18 €
Rosé pamplemousse	14 €	19 €
Punch mojito	15 €	20 €
Punch lorrain	16 €	21 €
Crémant d'Alsace demi-sec	18 €	23 €
Forfait enfant 6/12 ans	10 €	15 €

Bières à la pression pour votre week-end

METEOR Blonde fût 30 L	130 €/fût
IMMORTIA Bière du Sorcier fût 15L	90 €/fût
SORCIER Bière du Sorcier fût 20L	100 €/fût
MALAKA Bière du Sorcier fût 15L	100 €/fût
BOKONO Bière du Sorcier fût 15L	100 €/fût

Les bières en fûts sont exclusivement fournies par notre établissement.
Tirage offert et gobelets à disposition.

Réductions

Dégustation froide

50 pièces par variété

Tomate Mozzarella en pic
Lard fumé et mini st jacques en pic + 25 €
Melon et Jambon en pic + 25 €
Assortiment de cake salés
Authentique Bretzel Alsacien

Nos tartinables (500 gr par saveur)

Légumes du soleil
Concombre
Guacamole
Houmous
Poivrons
Rillettes maison + 25 €

Notre planche à partager 1.5 kg

Mimolette, Feta,
Pétales de jambon sec, chorizo, Saucisson sec,
Cornichons.

Dégustation sucrée

50 gourmandises par variété

Mini cannelés Grand Marnier
Mini cannelés fourrés

Dégustation chaude

50 pièces par variété

Quiche variée des chefs
Quiche variée végétarienne
Panier feuilleté varié
Tarte flambée + 25 €
Feuilletée saucisse
Allumette feuilleté
Pizza + 25 €
Croque Jambon Fromage + 25 €
Hot dog volaille + 30 €
Accras de morue + 30 €
Samoussas assortis + 30 €
Croustillant escargot de bourgogne + 50 €
Chouquette au comté + 25 €

Atelier plancha avec le Chef

25 Mini brochettes poulet tandoori env 30 gr
25 Mini brochettes de bœuf mariné env 30 gr +150 €

Menu 3 plats 50 €

Possible jusqu'à 55 couverts

ENTREE 12 cl / pers de vin eaux, softs à volonté ~~ PLAT 18 cl / pers de vin eaux, softs à volonté ~~ DESSERT Café et Infusion au buffet	ou	PLAT 18 cl / pers de vin eaux, softs à volonté ~~ FROMAGES ET SALADE 12 cl / pers de vin eaux, softs à volonté ~~ DESSERT Café et Infusion au buffet
--	-----------	--

Carte des vins

Pinot blanc Alsace
Instant 20 Gascogne
Cincault vigne antique
Merlot vigne antique
Cote du Rhône Les Celliers du Clocher

Blanc
Blanc
Rosé
Rouge
Rouge

Suppléments possibles

Trou lorrain mirabelle	4 €
Duo de fromages	5 €
Crémant d'alsace au dessert	3 €

Buffet des petits chefs 3 à 12 ans : 15 €

Assortiment de charcuteries, tomates cerise, chips Donut's Boissons soft	ou	Nugget's, orechiettes, emmental râpé Donut's Boissons soft
---	-----------	---

Entrée

Salade vosgienne (tomate, œuf poché, lardon, crouton, salade)

Salade du sud ouest (tomate, œuf dur, gésier, crouton, salade)

Salade champêtre (salade, champignons de Paris, fromage de chèvre, fruits)

Salade des Hauts (tomate, œuf dur, toast au munster chaud et ses jeunes pousses)

Trilogie de crudités et pâté en croûte

Quiche lorraine tradition et salade verte

Pâté lorrain du chef et salade verte

Terrine de l'océan sur petite mâche et perles de balsamique

Cassolette de la mer sauce persillée



Tartine pesto mozzarella et tomate en salade

Plat

Choucroute Alsacienne au Riesling

Baeckeofe aux trois viandes marinées

Tartiflette avec salade verte et ses charcuteries

Couscous agneau, poulet, merguez

Paëlla royale

Tofaille aux 3 viandes

Jambonneau fumé et ses pommes de terre rôties

Carbonnade tendre à la bière du Sorcier et pommes de terre grenaille

Suprême de pintade dijonnaise, tomate provençale et gratin dauphinois

Suprême de volaille avec sauce au miel, petits légumes et gratin dauphinois

Émincé de porc caramélisé, riz madras et tomate provençale

Mignon de Porc, sauce forestière et risotto crémeux

Veau à la façon blanquette et Spaëtzles

Bouchée à la reine et riz à la nacre

Dos de cabillaud sauce aux agrumes, riz madras et tomate confite

Tresse de saumon à la fondue de poireaux



Risotto aux champignons



Risotto d'asperges



Orecchiettes à la courgette

Buffet mange-debout 40 €

Possible jusqu'à 120 couverts

Formule proposée avec 30 cl de vin par personne à choisir sur la carte

Retour du maraîcher

Velouté chaud ou Gaspacho froid selon la saison

Croque légumes et ses sauces

Verrine : 2 salades au choix

Planche Charcuteries, Viandes froides, Poissons

4 produits au choix

Passage chez le boulanger

Divers pains tranchés

Club sandwiches

Assortiment de cakes

Fromages en pic

2 saveurs au choix

Café gourmand

Café ou infusion,

Mini moelleux chocolat, Mini cheesecake et

Cannelé de Bordeaux et Panna cotta

Carte des vins

Pinot blanc Alsace

Instant 20 Gascogne

Cincault vigne antique

Merlot vigne antique

Cote du Rhône Les Celliers du Clocher

Blanc

Blanc

Rosé

Rouge

Rouge

Buffet Tradition 45 €

Possible jusqu'à 80 couverts

Formule proposée avec 30 cl de vin par personne à choisir sur la carte

Crudités et salades

3 Crudités, 2 Salades

Saladier supplémentaire 40 €/ 20personnes

Charcuteries, Viandes froides, Poissons

3 plateaux de charcuteries

2 viandes froides

1 poisson

Plateau supplémentaire 80 €/ 20personnes

Fromage

2 saveurs et salade verte

Dessert

Salade de fruits de saison

Brioche

Café et Infusions en buffet

Buffet des enfants

Pour le confort de tous nous comptons :

1 part adulte pour 2 enfants jusqu'à 12 ans boissons comprises

Compléments froids

Crudités

Salade de Carottes

Salade de Céleri

Salade de Betteraves

Salade de Choux

Salade de Tomates

Salades composées

Salade Italienne : pâtes, mozzarella, jambon cru, olives noire, tomates, basilic, vinaigrette

Salade Paysanne : lentilles, lardons, oignons, cornichons, câpres, vinaigrette

Salade Taboulé : semoule, tomates, poivrons, menthe, citron, raisins sec, persil

Salade Grecque : tomates, courgettes, concombres, féta, oignons, olives noire, coriandre, vinaigrette

Salade Niçoise : salade, thon, poivrons, oignons, œufs, tomates

Salade Fermière : pommes de terre, oignons, ciboulette

Salade Vigneronne : pdt, saucisses de Montbéliard, oignons, cornichons, vinaigrette à l'ancienne

Salade Vosgienne : salade, lardons, œufs, crème, croûtons

Charcuteries et viandes froides

Fuseau lorrain

Jambon blanc

Jambon fumé forêt noire

Jambon Rostello aux herbes

en supplément 1 €/personne

Rosette

Roast-beef et ses vinaigrés

en supplément 2 €/personne

Mortadelle

Pilon de poulet Tex Mex Sauce barbecue

Rôti de Porc aux herbes

Eventail de melon et jambon cru

en supplément 1 €/personne

Rillettes de canard maison

en supplément 1 €/personne

Terrine de canard piquillos cœur de foie gras

en supplément 2 €/personne

Terrine régionale

Poissons

Terrine de poisson maison

Rillettes de thon

Filet de Saumon fumé et sauce fraîcheur

en supplément 2 €/personne

Saumon mariné en copeaux

en supplément 2 €/personne

Saumon Gravlax fait maison

en supplément 2 €/personne

Rillettes aux deux saumons

en supplément 2 €/personne

Fromage

Munster - Tomme de région - Bûche de chèvre - Brie

Compléments chauds

Tourne Broche 15 €/personne

Deux viandes au choix pour le groupe

Carré de Porcelet

Gigot d agneau à l ail

Poulet rôti

Présa de Porc ibérique (cuisson plancha)

Accompagnement : Gratin dauphinois et salade verte

Les traditionnels 13 €/personne

Choix unique pour le groupe

Jambonneau fumé

Suprême de volaille avec sauce au miel

Émincé de porc caramélisé

Carbonnade tendre à la bière du Sorcier

Veau à la façon blanquette

Dos de cabillaud sauce aux agrumes

Accompagnement : Gratin dauphinois et salade verte

Les conviviaux 13 €/personne

Choix unique pour le groupe

Choucroute aux trois viandes de notre Chef

Baeckeofe aux trois viandes marinées

Tartiflette

Couscous (agneau, poulet, merguez)

Paëlla royale

Desserts

Un dessert individuel

Tarte mirabelles ou myrtilles ou pommes

Poire pochée et son sirop, glace vanille

Moelleux chocolat

Salade de fruits frais, brioche

Assortiment de 4 mini gourmands



Un entremet à partager 3 €/personne

Nougat framboise (Dacquoise amande, mousse framboise et nougat)

Fraisier (Dacquoise, mousse fraise, compotée fraise)

Trois chocolats (Crêpes dentelles chocolat praliné et mousse aux chocolats blanc, lait et noir)

Passion (Dacquoise, mousse passion et mangue poêlée)

Un buffet de desserts variés 3 €/personne

Panna cotta fraise et zeste de citron vert

Salade de fruits frais de saison

Tiramisu

Moelleux chocolat

Tarte acidulée

Compléments pour une soirée pétillante !

Entremet à partager supplémentaire 12/14 parts 30 €

10 Pâtés lorrain de 140 gr 40 €

50 Mini cannelés Grand Marnier 60 €

50 Choux variés 60 €

50 Macarons variés 80 €

Dessert apporté en remplacement : sans modification tarifaire sur votre repas

Dessert apporté en complément : avec supplément de 1,50 €/ pers

Boissons

L'apport de vos boissons

En tant qu'hôtelier, nous souhaitons vous offrir la meilleure expérience possible. L'apport de boissons nécessite toutefois une participation, afin de garantir un service de qualité pour tous vos convives.

- Remise de 5 € par personne sur le tarif de votre repas
- Forfait de 50 € par fût de bière

Nous vous fournissons un espace avec réfrigérateur pour le stockage ainsi que deux verres et une flûte par personne adulte.

En choisissant nos boissons, vous êtes libre d'apporter sans supplément :

- Votre pétillant de fin de repas
- Vos alcools de fin de soirée (verre à shooter non fournis)

Le service des vins

Notre équipe met à disposition une bouteille de chaque vin parmi les deux sélectionnés sur table et assure le suivi tout au long du repas. Après le fromage, des bouteilles de vin peuvent être ouvertes sur demande.

Le service des softs et eaux

Notre équipe met à disposition une bouteille d'eau pétillante et une carafe d'eau déposée sur table.

Les softs sont à volonté sur simple demande de vos convives .

Au départ de l'équipe vous bénéficiez de :

6 coca-cola, 6 ice tea, 12 bouteilles d'eau pétillante.

Petit Déj 20 €

Nous proposons un service buffet pour un minimum de 35 personnes.

Le petit déjeuner est servi dès 9 h 00 à 10 h 00

Le départ de la résidence est impératif avant 11 h 00.

Les boissons

Jus de fruits,

Boissons chaudes classiques du matin: café, thé, lait, chocolat et infusion

Les produits de boulangerie

Mini viennoiseries: croissants nature, pains chocolat, pains raisins

Baguettes

Les plateaux sucrés

Confitures variés, Miel AOP,

Beurre.

Céréales, Yaourts

Les divers plateaux salés

Jambon blanc ,

Fromages

Brunch 26 €

Nous proposons un service buffet pour un minimum de 35 personnes,
Dès 10h30 notre équipe assure l'assistance au lancement de la prestation.
Au-delà de 11h30 et jusqu'à 17h00, le buffet reste à votre disposition.

Les boissons

Jus de fruits, eau gazeuse

Café, thé, lait, cacao, infusion

Les produits de boulangerie

Assortiment de mini viennoiseries,

Baguettes tradition, Baguettes céréales,

Pancakes, Brioche

Les sucrés

Confitures variées, Miel AOP, Nutella, Beurre,

Muesli, Céréales, Yaourts du Climont, Fruits frais

Les salés

Fuseau Lorrain, Terrine de poisson,

Jambon fumé au bois de hêtre, Fromages AOP

Les plats chauds

Omelette nature, Saucisses et Bacon grillé

Les compléments

Kougelhoppf pour env 20 personnes	40 €
Pâtés lorrain du Chef 10 pièces	40 €
Saumon fumé 20 tranches	60 €
Carottes, Céleri environ 150 g/pers	38 €
Taboulé et Salade paysanne 150 g/pers	55 €

Régimes alimentaires

Voici une liste des principaux régimes acceptés par notre équipe

Le chef de cuisine adaptera votre menu

Il n'est en aucun cas possible de le définir vous-même

Sans viande :

Menu avec poisson

Sans poisson :

Menu avec viande

Végétarien :

Menu sans viande, sans poisson

Végétalien :

Menu sans viande, sans poisson et sans fruits de mer

A base de légumes ou de mets cuisinés sans aucun élément d'origine animale

Sans gluten :

Menu à base de produits sans gluten (sauce Maïzena, pain sans gluten, etc)

Autre régime sur demande mais sans garantie d'exécution possible par notre équipe.

Pour rappel : un régime n'est ni un souhait ni une complaisance mais une réelle nécessité

déontologique ou médicale.



LE CLOS MALPRÉ & LA FORAIN

Résidences touristiques dans les Vosges

Comparatif de nos brochures

PRESTATION	Signature	Terroir & Partage	Rencontre famille, amis
DEGUSTATION ET RENCONTRE DE NOTRE EQUIPE			
Dégustation et rencontre technique	x		
MISE EN PLACE DE LA SALLE			
Nappage tissu réception Linvosges	x		
Nappage tissu		x	
Mise en place du mobilier	x	x	x
Aide à l'installation de votre décoration VH (sous conditions)	x		
Plan de salle souhaité par le client	x	x	
Mise en place des juponage, mange debout, terrasses et autres	x		
Mise en place de la vaisselle par notre équipe	sur table premium	sur table standard	au buffet simple
Fourniture de serviette de table papier			
DUREE DU SERVICE :			
Etude de votre timing et organisation	x	x	
Heure supplémentaire 45 €/personnel présent/heure entamée	à partir de 1h00	à partir de 00h00	indisponible
LE PERSONNEL DE SERVICE			
Accompagnement et conseils à l'installation	x		
Assistance au service			x
Avec brigade pour service complet		x	
Avec Maitre d'hôtel et brigade renforcée pour service complet	x		
MISE A DISPOSITION DE LA SALLE			
Vendredi pour décoration	14h00	16h00	
Samedi pour installation si prestation déjeuner			10h30
Samedi pour installation sans prestation déjeuner			14h00
DJ ou orchestre de son choix	x	x	
Retrait de votre décoration le lendemain avant limite sonore	18h00 non	11h30 à partir de 1h	a partir de 23h
LOCATION HEBERGEMENT SUR PLACE			
Ménage au départ	x	x	x
Fourniture du linge de lit	x	x	x
Installation du linge de lit	x		
Fourniture du linge de toilette	non	non	non
Taxe de séjour comprise	non	non	non
Cérémonie extérieure	privatisation	non	non
RENDEZ VOUS AVEC L'EQUIPE			
Visite du site	2 rdv	1 rdv	1 rdv
Entretien pour les organisations finales	1 rdv	1 rdv	-
Réalisation de devis prestation hors changement d'effectif	3 devis	2 devis	1 devis
Prestation par personne à partir de	170 €	107 €	78 €

Ce contrat est établi entre la société SORAVOSGES Route de la Combe 88210 SENONES et

Nom Prénom

Nom Prénom

Adresse postale

Code postal et Ville

Numéro de téléphonemail.....

DATE DE RESERVATION EVENEMENT HEBERGEMENT ET RESTAURATION :/...../.....

AU TARIF RESERVATION DU DOMAINE DE €

CONDITIONS GENERALES D'ORGANISATION

Réservation hébergement Forain gîte Chaumes

Sans privatisation du site, les autres gîtes sont proposés à la location de notre clientèle.

La location est comprise du samedi à partir de 14h au dimanche 11h ou 18h selon prestation du dimanche, soit une nuitée avec draps fournis (lits non faits), ménage des chambres et salles d'eau au départ compris.

Charges électriques comprises et Taxe de séjour en sus selon tarif en vigueur.

La location de nuitée supplémentaire du Vendredi est possible par étage et selon disponibilités :

	Location 1 nuit week-end de Mai à Septembre
Organisation + Chaumes 1er étage 55 lits	1570 €
Complément Chaumes 2 ème étage 25 lits	600 €

Chaumes 1er étage 55 lits : 660 €/nuit et Chaumes 2ème étage 25 lits : 300 €/nuit

Chambre pour 3/4 personnes : 45 €/nuit (dans la limite de 2 chambres).

Réservation hébergement Clos Malpré 5 gîtes, 69 personnes réparties sur 19 chambres

Avec privatisation de la résidence obligatoire de Mai à Septembre

	Janv/ Fév	Mars	Avril	Mai *	Juin Juillet Août *	Septembre*	Octobre	Nov / Déc
Clos Malpré	3 000 €	2 500 €	3 000 €	3 500 €	4 000 €	3 500 €	3 000 €	2 500 €

**sous réserve de conditions exceptionnelles*

La location de nuitées supplémentaires est possible par gîte et selon disponibilités :

200 € gîte 12/14 pers 300 € gîte 18/25 pers 80 € appartement 4/6 pers.

La location est comprise du samedi à partir de 14h au dimanche 18h soit une nuitée avec draps fournis (lits faits à l'arrivée), ménage des chambres et salles d'eau au départ compris.

Charges électriques en sus selon relevés de compteurs : 0,35 €/kWh

Taxe de séjour en sus selon tarif en vigueur.

Sans privatisation de la résidence

Les autres gîtes sont proposés à la location de notre clientèle.

Pour toute réservation sans privatisation de la résidence de Octobre à Avril :

le montant s'élève à 1 200 € pour la salle de réception et la location du gîte Fougères.

Réservation restauration

Prestation obligatoire : diner, formule boissons, formule du dimanche.

Minimum de facturation de 35 couverts adulte par prestation obligatoire en salle Chaumes.

Minimum de facturation de 50 couverts adulte par prestation obligatoire en salle Ménestrel.

Minimum de facturation de 40 couverts adulte par prestation obligatoire en salle de réception.

Devis de prestation

Il est compris 2 devis pour l'évènement (le changement d'effectif ne justifie pas de modification du devis). Tout devis supplémentaire sera facturé 30 €/pièce.

Pour des raisons administratives évidentes, seuls deux interlocuteurs peuvent intervenir auprès de l'équipe. Nous ne pourrions donner réponse aux autres personnes du groupe familial.

Le Client fait ses choix de prestations sur le catalogue de l'année de la réception avec effectifs adultes et enfants par prestation pour établir le devis.

Les tarifs indiqués peuvent varier dans la limite de 5% par rapport au catalogue de l'année N-1.

Restauration

Les résidences La Forain et Le Clos Malpré sont privées. L'équipe organise la restauration pour sa clientèle (les cuisines de nos salles sont au seul usage de notre équipe restauration).

Nous disposons d'un N° d'agrément C.E.

A ce titre, il est formellement interdit d'apporter des prestations alimentaires pour l'évènement.

Notre équipe ne conserve aucun aliment non consommé durant le service et ne peut engager sa responsabilité en cas où le Client conserve et emporte tout aliment par ses soins au-delà de la prestation effectuée et facturée par la SAS SORAVOSGES.

Salle

Le Client adresse à l'équipe un plan de salle définitif au plus tard 15 jours avant l'évènement avec le nombre de tables, le nombre de personnes par table, l'emplacement des régimes particuliers.

Le plan de salle sera validé ou modifié par notre responsable de salle.

Sans plan de salle à cette date, nous ne pourrions plus prendre en compte votre placement et préparons votre salle selon nos disponibilités de mobilier.

Si Le Client prévoit un set ou chemin de table il devra en supporter l'installation au plus tôt la veille de l'évènement à partir de 16h.

Horaires

Le timing de votre organisation de l'arrivée sur la résidence jusqu'à la fin de la soirée est présenté à notre équipe au plus tard 15 jours avant l'évènement pour validation.

Le service de votre apéritif est à placer à partir de 18h.

Le service du diner est à placer avant 20h00 et l'envoi du plat principal est à placer avant 21h00.

Nous vous demandons un strict respect de ces horaires, ainsi le DJ et personnes chargées des animations devront obligatoirement prendre contact avec notre responsable de salle pour valider leur réalisation et timing.

L'équipe de service est à votre disposition le samedi jusque 00h00 et le dimanche jusque 11h00 ou 12h00 maximum selon formule du dimanche.

Limitation sonore et respect du voisinage à partir de 1h du matin.

Au-delà de cet horaire l'heure de service ou présence sera facturée à **45 €/heure entamée/ personnel de service présent sur le site.**

Décoration

L'équipe vous remercie par avance de bien vouloir respecter scrupuleusement ces mesures :

- Il est impératif de ne rien fixer aux plafonds aux murs et aux portes, guirlandes ou autres objets, à l'aide de clous, d'agrafes, de colle, etc. Nous vous indiquerons sur place les possibilités de support pour vos éléments de décoration.
- Il est interdit de jeter des confettis ou serpentins à l'intérieur et à l'extérieur de la salle, d'utiliser des bougies, scintillants ou tout artifice d'intérieur.
- Il est interdit d'utiliser tout artifice d'intérieur (chaud ou froid)
- Il est interdit de peindre, dessiner, graver ou tracer des motifs ou autres graffitis sur les façades, murs, sols ou sur les portes en intérieur et en extérieur.
- Il est impératif de prévoir une protection de nappe sur les tables enfants prévues aux activités de coloriage, dessin, etc.
- Il est interdit de poser sur les nappes tissu que nous vous fournissons, toute décoration en papier couleur ou crépon pouvant déteindre sur le tissu (merci de vous assurer au préalable de la qualité des produits posés sur table).
- Il est strictement interdit d'utiliser des bougies hors bougies leds.

Toute dégradation de brûlure ou de tâche indélébile sur le nappage tissu sera obligatoirement facturée par le remplacement à neuf au tarif de **35 € TTC /nappe**.

Aucune dégradation ne sera tolérée sans facturation de remplacement à neuf.

Votre décoration de salle est à retirer le dimanche avant votre départ, Votre éventuel balisage et décorations extérieurs (terrasses, jardins, parkings et voie publique) doivent être retirés avant votre départ.

En cas de non respect, notre équipe devra s'en charger et en conséquence un **forfait de 75 €** sera porté à votre solde de facture.

Sur place

Extérieur :

Nous vous demandons de respecter les lieux, de ne pas laisser de vaisselle sur les terrasses et mobilier extérieur, de ne pas jeter vos détritiques et mégots ailleurs que dans les réceptacles prévus à cet effet, de ne pas abîmer les plates bandes et les fleurs.

Parking :

Vos invités doivent utiliser exclusivement le parking à l'entrée de la résidence. Les convives occupant les gites pourront se stationner à l'intérieur de la résidence aux endroits prévus à cet effet.

Surveillance des enfants :

Le Client s'assurera que les enfants sont encadrés et placés sur la responsabilité des parents et de lui-même afin que les enfants ne divaguent pas sans surveillance sur la résidence et ses parcs alentours. L'encadrement des enfants est nécessaire pour leur sécurité et la quiétude de tous, nous vous invitons à engager une personne dédiée à la garde.

Bruit :

Hors privatisation de la résidence, l'organisateur limitera la diffusion sonore vers l'extérieur en fermant les portes et fenêtres et s'assurera qu'il ne dérange en aucune façon les différents vacanciers qui peuvent être installés près de la salle.

Feux d'artifice :

Vous devez impérativement prévenir l'équipe et envisager avec notre responsable de salle le timing. Les feux sont tirés avant 23 h sous votre responsabilité et la charge de ceux-ci doit être de moins de 35 kg.

Modalités de règlement, Droits et Rétraction

Règlement de l'acompte de réservation d'un montant de 1 200,00 € à régler à la signature du présent contrat.

Solde de votre acompte de réservation à régler le 15 janvier de l'année et selon la date de l'évènement 40 % du devis restauration à régler 5 semaines avant l'évènement.

40 % du devis restauration à régler 2 semaines avant l'évènement.

Chèque de caution de 3 000,00 € à remettre 30 jours avant l'évènement.

Solde restauration sur facturation finale 8 jours après réception.

Chèques - ANCV - carte bancaire - carte à distance - monnaie

Virement : IBAN : FR76 1470 7000 7107 1210 0028 088 BIC : CCBPFRPPMTZ

Assurance, Détérioration, Casse, Vol

Le Client conserve la salle au départ de l'équipe jusqu'au matin sous réserve d'un dépôt de chèque de caution d'un montant de 3 000 €. Cette caution sera demandée par chèque un mois avant l'évènement avec le solde des hébergements.

Le Client devient alors totalement responsable de la Salle. Il doit assurer la garde des biens et matériels apportés par lui-même ou les participants. Le Client contractualisera la police d'assurance de son choix et qu'il jugera nécessaire (dommages, responsabilité civile) .

Le Client est notamment invité à souscrire une assurance spécifique en cas de présence de gros matériels ou de biens de valeur dans la mesure où la responsabilité de l'établissement ne pourra être engagée en cas de détérioration ou de vol desdits biens. Une attestation R.C. est exigée dans votre dossier administratif. Il est vivement conseillé de se munir d'une assurance annulation auprès de son assureur, permettant éventuellement le remboursement des frais engagés en cas d'annulation.

Le Client est responsable de l'ensemble des dommages causés par ses invités et s'engage, en cas de dégradation des lieux, à supporter les coûts de remise en état. La casse et la perte du matériel sur la salle, les terrasses, le parc sont à la charge du client. En aucun cas l'établissement ne pourra être tenu responsable des dommages, de quelque nature que ce soit, en particulier les dégradations et incendie après le départ du personnel. De même pour le vol d'objets ou matériels déposés par le Client ou les participants lors de l'évènement.

Annulation

Le changement de date d'évènement par le Client est considéré comme annulation totale et donne lieu à l'application des conditions d'annulation. L'acompte de réservation est conservé par l'établissement si le Client doit annuler sa prestation et quel qu'en soit la cause.

En cas d'annulation de votre réception par l'établissement pour cause de restrictions gouvernementales : les acomptes versés seront conservés et reportés pour une date ultérieure disponible aux conditions générales d'organisation et tarifs correspondants à la nouvelle date retenue.

Est également considéré comme annulation, le défaut de paiement d'un acompte à la date prévue. En effet, en cas de non-respect des échéances de paiement l'établissement exigera du client le paiement immédiat du solde des acomptes. A défaut de règlement dans les huit jours, l'évènement sera considéré comme annulé du fait du client.

En cas d'annulation de ce fait ou pour toute autre raison, l'établissement conservera ou facturera le client comme indiqué ci après :

- plus de 30 jours avant la date de réception : le montant dû des deux acomptes prévus aux conditions particulières portés sur le devis soit 70% du montant.
- entre 30 et 10 jours avant la date : 90 % du montant TTC de l'ensemble des prestations
- moins de 10 jours avant la date : 100 % du montant TTC des prestations réservées.

Signature Client précédée de la mention
« Lu et Approuvé, Bon pour Accord »

Fait à Le.....

————PARTIE A REMPLIR EN RETOUR PAR LA SOCIETE POUR VALIDATION ————

Nom du Responsable : Clothaire PRESSAGER Pour la SAS SORAVOSGES a le plaisir de valider votre réservation de réception sur la résidence

Pour votre évènement en date du

Signature et Tampon de la société :

PROTECTION DES DONNÉES PERSONNELLES : La SAS SORAVOSGES s'engage à préserver la confidentialité des informations fournies par le client. Les informations recueillies font l'objet d'un traitement informatique destiné à l'élaboration d'une proposition commerciale. Toute information personnelle que le client serait amené à transmettre est soumise aux dispositions de la Loi modifiée n° 78-17 Informatique et Libertés du 06 janvier 1978,



Senones - Vosges Tél. 03 29 57 63 73
info@closmalpre.com www.closmalpre.com